bon grasso de uitello & mschialo bene cō la ducta carne/ giongendoui de bone spetie secū do il comuno gusto/ ó secundo il gusto del pat ne: Dapoi fa le tue croste de pasta secūdo lo lusanza di pastelli & ponilo accocer nel forno/ Et come siano cotti togli due rossi doua/ De bono agresto/ vn pocho di brodo grasso/ & vn po cho di zaferano/ & batti bene queste cose ī seme/ & ponele nel pastello/ Et se tu no sapes si fa le croste cocelo nela padella como se fā no le torte/ Et nel ducto pastello si po metter vno ó doi pollastri ó vero pippioni/ ó capponi/ ó qualunq̄ altro ucello integro/ ó tagliato.

Er fare vna crostata de pippioni/ ó de pollastri &c
In prima fa bollir la carne vn pocho/ ch ī co minci esser presso ch cotta/ Et poi tagliala x in pezzi puccholi & frigela cō vno bono lardo/ Dapoi fa nella padella vna crosta de pasta x grossa como e quella de li pastelli & mettigli dentro duna carne sopra giongendoui de le prugnie secche/ ó uero cerase/ & de poi togli de bono agresto/ vn pocho de brodo grasso/ & octo oua & batti bene queste cose in seme/ & togli del petrosillo maiorana/ & menta/ & batti bene queste herbe col coltello/ & dapoi metti tutte queste cose in vna pignatta & ponila al focho/ cioe/ sopra la brascia tanto chel cocchiaro secomençie imbrattare muscolandola continuamente col ducto cocchiaro/ Dapoi metti questo tal brodetto sopra la dutta crostata/ & da poi ponila al focho come se fusse vna torta/ & como pare ch sia presa mandala ad tauola/ & fa ch la dutta crostata sia dolce/ ó bruscha secundo il comuno gusto/ ó como piace al patrone.

Er fare vn suffrutto de carne/ ó de pypioni/ ó de pollastri/ ó capretto In prima nectali molto bene & tagliali inquarti/ ó vero in pezzi piccholi/ & poneli in vna pignatta afrigere con bono lardo uolcando spesso uolte col cocchiaro/ Et quando la carne e/ quasi cotta getta fore la maiōr parte del grasso dela pignatta/ Et da poi togli de bono agresto doi rosci doua/ vn pocho pocho de bono brodo & de bone spetie/ & meschola queste cose in seme con tanto zafrano ch siano gialle & ponile ī la ducta pignatta in seme cola carne & lascial bollir anchora vn pocho tanto ch tutte queste cose ti parano cotte Dapoi togli vn pocho pocho de petrosillo battuto menuto & ponilo ī seme col dutto soffrutto ī vn piattello & mandalo ad tauola Et questo tale soffrutto vole esser dolce ó agro secundo il gusto comuno ó del patrone.

Er fare vn pastello ī vna pignatta Togli p ma de la carne & de bon grasso de uitello,